圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-AT10/AT18	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
ご住所 〒		
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を!

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンがまわっていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

NP-AT型 Ⓕ Ⓔ Ⓓ

NP-AT

ZOJIRUSHI

真空内釜圧力IH炊飯ジャー

極め炊き(きわめだき) 家庭用

取扱説明書
お料理ノート

型名 NP-AT10/AT18 型

1.0Lサイズ 1.8Lサイズ

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意　必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

接触禁止

蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

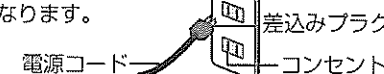
禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

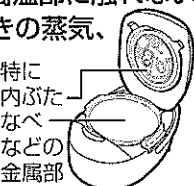
禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施

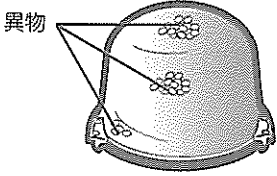
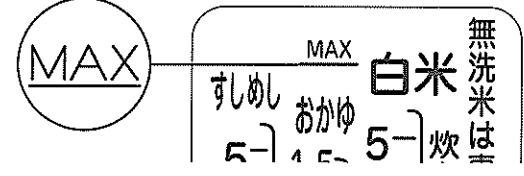
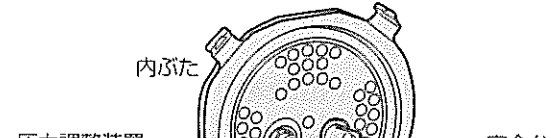
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意　必ずお守りください

注　意

接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

接触禁止

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁 止

なべとっ手を持って、製品の持ち運びをしない
外ぶたがはずれて、けがややけどをすることがあります。

禁 止

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁 止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。

禁 止

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

医師に相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■ **磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■ **吸・排気口をふさいだり、水をかけたりしないまた水分を含んだものの上に置かない**
感電や故障の原因になります。

■ **本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■ **やけどに注意する**
なべとっ手が熱くなる場合があります。

お願い

■ **蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない**
蒸気口などの詰まる原因になります。

■ **なべに、キズのつくような器具を入れない**
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■ **豆類を主に使った料理はしない**
故障の原因になります。

■ **炊飯専用のため、他の用途に絶対に使用しない**
- 分量の増える煮豆などの料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理

■ **なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない**

■ **本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

■ **圧力調整装置や安全弁が目詰まりした状態で使用しない**
圧力調整装置や安全弁にご飯粒が付着したり目詰まりしているときは、きれいに取り除いてください。
圧力調整装置は分解しないでください。

各部のなまえと扱い方

本体

蒸気口
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。
→ P30

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
- 圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

吸気口（本体底面）

排気口（本体裏側）

内ぶた

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたの取りはずし・取りつけのとき使う
- お手入れ後、内ぶたを必ず取りつけます。
→ P31

安全弁（ボール入り）

圧力調整装置

内ぶたパッキン

外ぶたパッキン

安全パッキン

蒸気口

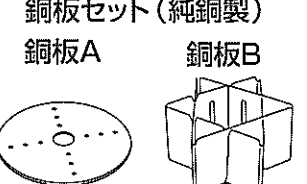
内ぶたセンサー

サイドセンサー

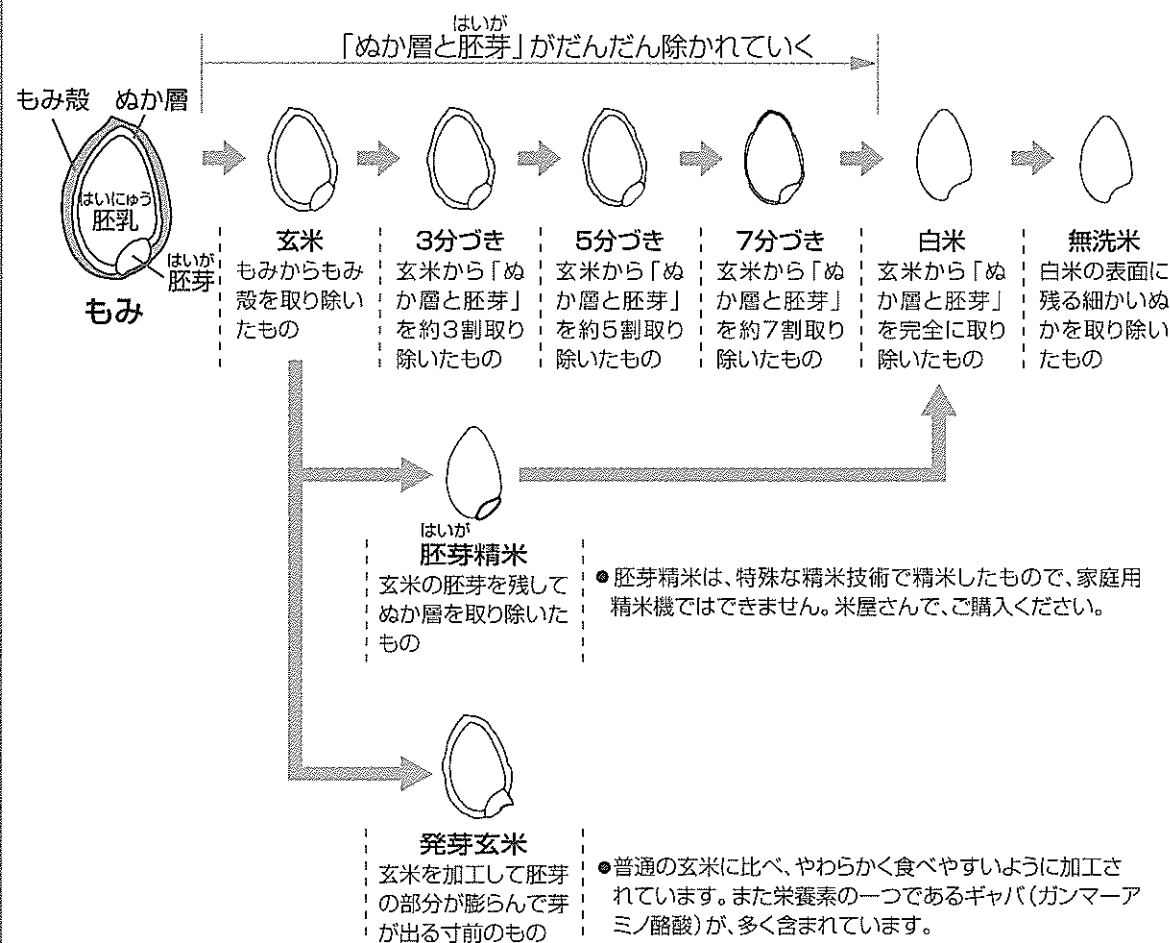
なべとっ手（左右2ヵ所）
なべを持ち運ぶときに使う
- 熱くなるときがあるので、やけどに注意してください。

しゃもじ受け取りつけ部
（左右2ヵ所）

操作部

付属品

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

発芽玄米について

発芽玄米とは、胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前の米です。
普通の玄米に比べて、やわらかく食べやすくなっています。
またアミノ酸の一種であるギャバ(ガンマーアミノ酪酸)が特に多く含まれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4~5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「ややもちもち」メニューで炊いてください。

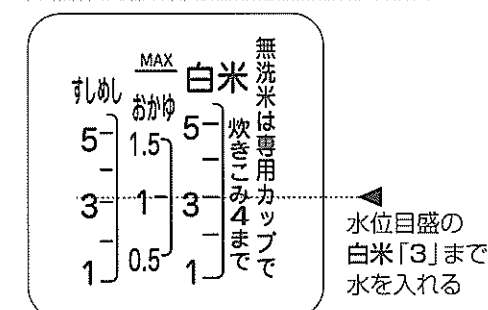
例:白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

12時間以上の保温をするときは「おやすみ保温」にする

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

・ご飯のつぎたし
・冷えたご飯からの保温
・白米以外(炊きこみ・おこわなど)
・コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
・12時間(おやすみ保温では24時間)以上
・しゃもじを入れたまま
・差込みプラグを抜いた状態での放置

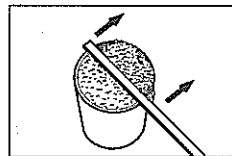
少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯が少量のとき乾燥をやわらげるために、なべ中央に盛ります。

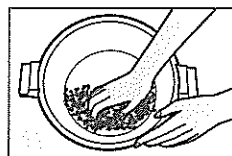
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ（180mL）すりきり1杯ずつ

米を洗って、水加減をする

- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
米を平らにならす

なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべとっ手を本体凹部に合わせて入れる

- 外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
- なべまたは内ぶたをセットせずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」または「H10」のエラー表示が出ます。

（白米もちもち度選択）または（メニュー）で、メニューを選ぶ

- **記憶メニュー**：白米・分づき米・玄米・玄米活性・発芽玄米は、次にメニューを選びなおすまで記憶されます。
- **白米急速**：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためい炊き上がることがあります。

（○ 炊飯）を押す

炊飯ランプ（● 炊飯）が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

6 炊き上がりのメロディー（ブザー）が鳴ったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプ（おやすみ保温 保温）が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

保温経過時間

0時間

- 一度保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

7 使用後は（とりけし）を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす

メニュー		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	31分～34分	32分～42分	35分～40分	35分～43分
	ややしゃっきり	30分～38分	30分～42分	32分～42分	32分～42分
	ふつう	40分～48分	38分～48分	42分～50分	42分～54分
	ややもちもち	50分～56分	50分～58分	50分～1時間	52分～1時間
	もちもち	47分～55分	51分～55分	49分～54分	50分～1時間
白米急速		18分～29分	18分～30分	21分～36分	21分～38分
炊きこみ（予熱含む）		54分～1時間2分	52分～1時間2分	58分～1時間6分	58分～1時間8分
すしめし		38分～46分	38分～46分	42分～46分	40分～50分
おかゆ		57分～1時間2分	54分～1時間8分	50分～1時間2分	54分～1時間8分
おこわ		35分～42分	36分～42分	35分～42分	36分～42分
分づき米		50分～56分	52分～1時間	–	–
玄米		58分～1時間8分	58分～1時間12分	–	–
玄米活性		3時間12分～3時間20分	3時間12分～3時間26分	–	–
発芽玄米		46分～52分	46分～52分	–	–

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃での炊飯を始めてから保温までの時間です。時間は、電圧・室温・季節・水加減などによってかわります。炊きこみの予熱時間は約30分です。

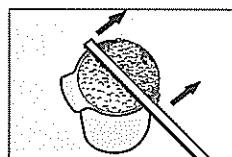
お知らせとお願い

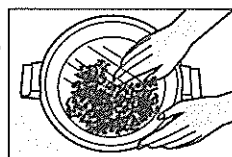
- 炊飯中にプッシュボタンを押しても、外ぶたは開きません。外ぶたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。プッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空炊きはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL)すりきり1杯ずつ

軽く2〜3回かき混ぜてから、水加減をする

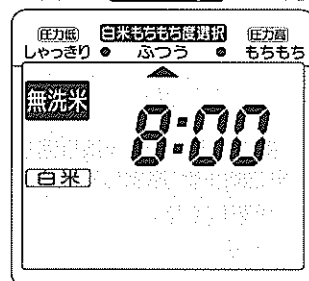
- 米のデンプン質で水が白くにごっていると焦げの原因になります。焦げが気になるときは、1〜2度、水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。

(無洗米選択)を押した後、(メニュー)でメニューを選ぶ

- 無洗米での分づき米・玄米・玄米活性・発芽玄米・発芽コースは選べません。

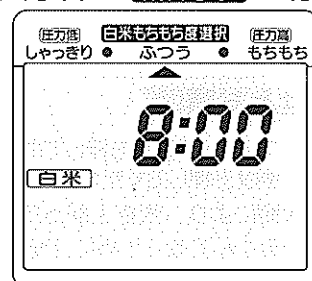
(○ 炊飯)を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1. (無洗米選択)を押す
2. 表示部に 無洗米 が表示される

3. 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1. (無洗米選択)を押す
2. 表示部の 無洗米 が消える

3. 無洗米選択の解除を完了

メニュー

「白米もちもち度選択」キー

(白米もちもち度選択) キー

キーを押すごとに、白米のふつう→ややもちもち→もちもち→しゃっきり→ややしゃっきりを点滅させてもちもち度を選ぶ

- キーを押し続けると、早送りできます。
- 白米メニュー以外では白米もちもち度選択はできません。

「メニュー」キー

(メニュー) キー

キーを押すごとに、白米 白米急速 炊きこみ すしめし おかゆ おこわ 分づき米 玄米 玄米活性※1 発芽玄米 発芽コース を点滅させて、メニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りできます。
- 発芽玄米メニューは、発芽玄米を作る機能ではなく、発芽玄米を炊く機能です。
- 発芽玄米を作るときは、発芽コースをお選びください。

※1 **玄米活性メニュー**:玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方です。
玄米活性メニューを選ぶと、まず玄米を活性化させます。その後、自動的に通常の玄米炊飯を開始します。玄米を活性化させるために、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので、炊き上がりまで約3時間〜3時間30分かかります。
玄米が活性化することにより、栄養素の一つギャバ(ガンマーアミノ酪酸)※2の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※2 **ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)**:アミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

ご飯の炊き方

炊き方メモ

◆無洗米をお使いになる場合は→P12「無洗米の炊き方」参照

計量カップの使い方

◆「白米用」計量カップ
普通精白米（うるち米・もち米）・玄米・分づき米・発芽玄米を計量するときに使います。

◆「無洗米専用」計量カップ
無洗米（うるち米・もち米）を計量するときに使います。

白米（もちもち度）

水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「白米もちもち度選択」キーでいずれかを選びます。
その他	圧力をかえることでご飯のねばり、弾力性（もちもち）を変化させます。 「ややもちもち」……「ふつう」※より高めの圧力でねばりや弾力性を引き出します。 「もちもち」…………「ややもちもち」よりさらに高めの圧力でより強くねばりや弾力性を引き出します。 「ややしゃっきり」……「ふつう」※より低めの圧力でねばりをおさえしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「しゃっきり」…………「ややしゃっきり」よりさらに低めの圧力でよりいっそうしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」は白米もちもち度選択の「ふつう」を差します。

白米急速

水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「白米急速」を選びます。
その他	かためにに炊き上がった場合は、ふたを閉めたまま10分程度放置していただくとよりおいしくいただけます。

炊きこみご飯

米	1.0Lサイズは1～4カップ、1.8Lサイズは2～6カップの間で炊きます。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「炊きこみ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。
調味料	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減した後なべの底からよく混ぜます。

すしめし

水加減	「すしめし」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「すしめし」を選びます。

おかゆ

米	白米以外はうまく炊けません。
水加減	「おかゆ」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「おかゆ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具はやや少なめにして炊き、また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りします。
水加減	「おこわ」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「おこわ」を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上に平らにのせて、米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具はやや少なめにして炊きます。
調味料	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減した後、なべの底からよく混ぜます。

分づき米

水加減	「分づき米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「分づき米」を選びます。

玄米

水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「玄米」を選びます。

具を加えて炊く場合は1.0Lサイズの場合は1～4カップ、1.8Lサイズの場合は2～6カップの間で炊きます。この場合もメニューは「玄米」を選びます。

玄米活性

米	玄米を使います。
水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「玄米活性」を選びます。

発芽玄米

●発芽コースで作った発芽玄米はP18～20を参照してください。

米	市販の発芽玄米を使います。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー選択	「発芽玄米」を選びます。

なべの水位目盛は、発芽玄米と白米を「1:2」の割合で混ぜ合わせたときを標準としています。
（例）　1カップを炊く場合
発芽玄米……1/3カップ
白　　米……2/3カップ
※発芽玄米の種類によっては炊き上がりのかたさがかわってきますので、お好みにより一目盛の1/2以内で水加減してください。

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を 予約1 と 予約2 で記憶します。

例：7：30 に炊き上げたいとき

1 タイマー予約のまえに現在時刻が合っているか確認してください。→ P22

○予約 を押して、予約1 を選ぶ

「予約1」の設定時刻

予約1 に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・時刻合わせランプ・炊飯ランプが点滅する

●もう一度押すと 予約2 の「18:00」が表示されます。

白米もちもち度選択 または メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●白米急速・炊きこみ・おこわ・発芽玄米・発芽コースは、タイマー予約炊飯ができません。

3

▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

炊飯 を押す

炊き上げたい時刻「7:30」が表示され、時刻合わせランプ・炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

● **「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」の▲または▼キーを押してください。

記憶された時刻で炊く

予約1・2：予約した時刻は、予約1 と 予約2 に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

1 ○予約 で 予約1 または 予約2 を選ぶ

2 白米もちもち度選択 または メニュー でメニューを選ぶ

3 炊飯 を押す　　●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	45分～13時間まで	45分～13時間まで
	ややしゃっきり	50分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう	55分～13時間まで	1時間～13時間まで
	ややもちもち	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで
	もちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
すしめし		55分～13時間まで	1時間～13時間まで
おかゆ		1時間15分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
分づき米		1時間5分～13時間まで	–
玄　米		1時間15分～13時間まで	–
玄米活性		3時間30分～13時間まで	–

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが4回鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。